



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Spinat Burger

Spinat Burger

1 Packung Fertigmischung vegetarische Pattys

4 Scheibe(n) veganer Cheddar oder ähnliches

80 g frischer Blattspinat

8 Esslöffel Rinatura Hummus Kichererbse Sesam Bio

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

4 vegane Sesambrötchen

1 große Tomate

Salz

Spinat Burger

1.

Eine Pfanne erhitzen. Die Brötchen halbieren und darin rösten. Die Pattys laut Verpackungsanweisung zubereiten und braten. Zum Schluss den Cheddar-Käse drauflegen, damit dieser etwas anschmilzt.

Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Mit 1 EL Öl in eine Schüssel geben. Leicht salzen und vorsichtig vermengen.

Brötchenhälften mit Hummus bestreichen, auf die untere Hälfte Spinatblätter geben und Patty samt Käsescheibe drauflegen.

Tomate darüber schichten und mit oberer Brötchenhälfte abdecken.